



## GELATINA MOSAICO

### Ingredientes:

- 1 paquete de gelatina sabor uva (170 g)
- 1 paquete de gelatina sabor cereza (170 g)
- 1 paquete de gelatina sabor limón verde (170 g)
- 1 paquete de gelatina sabor piña (170 g)
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 4 sobres de grenetina (28 g), hidratada en ½ taza de agua fría (120 ml) y ndida a baño María
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

### Procedimiento:

1. repara las gelatinas una por una con 2 tazas menos de agua de lo que indica el paquete.
2. Viértelas separadas en moldes rectangulares y refrigera para que cuajen.
3. Retira del refrigerador y córtalas en cubitos combínalos y colócalos en vasitos desechables transparentes previamente engrasados, por si deseas desmoldarlo.
4. Licua la leche condensada con la leche evaporada incorpora poco a poco la grenetina previamente hidratada y fundida y la esencia de vainilla.
5. Agrega la preparación a los vasitos y refrigera por 2 horas o hasta que cuaje por completo.
6. Puedes ofrecer en los vasitos o bien desmoldar la gelatina y ofrecer en platos.

**Tiempo de preparación:**

30 Minutos

**Grado de dificultad:**

Facil

**Porciones:**